

# Shen Jialu

## 单手大刀片白肉

上周，朋友邀请我去浦东陆家嘴一家时尚餐厅参加“秋锦·蜀筵”，有一道“插播”的风味让我兴奋不已，它就是李庄白肉。四川烹坛泰斗、中国烹饪大师彭子渝先生从宜宾请来李庄白肉非遗传承人张杰先生，为我们现场展现单手大刀片白肉的绝活。

在四手碟、四巧碟之后，服务员推着小车出场，大铝盆里有三大块已经煮熟的白肉浸泡在温水中，李杰先生白衣白裤，头戴高帽，取出一块放平在案板上，操起一柄方头阔口大刀，先批去表面一层肉，弃之不用，然后正式进刀，而且是单手操作，一眨眼工夫就“飞”出一片薄如夹宣的白肉，我撩起一片，手腕一抖，白肉就紧紧地绕在筷子上了，蘸料碟里一浸，送入口中咀嚼，味道端的不赖！

李庄白肉有行业标准，每片的长度在20至25厘米，宽度在15厘米左右，厚度仅为1至1.5毫米，论片卖，批得厚就没赚头了。张杰先生在网上有众多粉丝，人称“大刀片小王子”，见我们这帮吃货围着他劈里拍拉一通拍照，干脆将肉片一端粘在刀头，让它如一面酒旗般自然下垂，后面人影绰绰可见。

我拿着手机给案板上的白肉来了个特写，肥膘色如白玉，瘦肉色呈沉郁的琥珀红，肥瘦之间“咬合”紧密，看来火候把控得非常好。“是的，李庄白肉选用的是四川乡下的农家土猪，而且有特定部位，臀部去掉第一刀之后的那块，俗称‘二刀肉’，每头猪身上仅有三四公斤左右。这一部位肉质佳，肥瘦匀称，无泡少筋。”彭大师说。

为何白肉的肥瘦部分连接紧密，没有断开？彭大师说：这是相当考验厨艺的，白肉煮得好，火候很重要。煮的过程中，要时刻注意撇去血沫，锅内水温保持90度，使肉从外到里受热均匀。如果水

温过高，就会出现皮肥肉生的现象，过生也不行，会影响韧劲。煮半小时后，用竹签刺进肉里，如果没有血水冒出，表明肉已断生，就得将肉捞起浸泡在凉开水中，如果小风一吹，就会“结皮”，批肉时就比较别扭啦。你再看它每片白肉上的那条细细的肉皮，这个不能少，没有肉皮就会影响肉香，但它不粘牙、不滑牙，软糯适口，又不抢肉的风头。待水分稍干（术语叫作“收汗”）后，把白肉放在案板上，案板上要铺块白毛巾，可防片肉时打滑，毛巾另一作用就是把片肉过程中渗出的水分吸掉。片肉当然很有讲究，操作者全凭经验、感觉进刀，

神定气静，一气呵成，唯有如此，肉片展开后才不会显现波折形的刀痕。这一刀绝活，没三五年的功夫练不成。

白肉无味，但经由蒜蓉、辣椒、花椒、白糖、麻油等调和的蘸料一声“叫魂”，立马升华为天下美味。嘿嘿，江湖上的真功夫，都是蕴含在平平淡淡的一招一式中的。

这话在理！除了四川的蒜泥白肉，还有北京的砂锅白肉、东北的麻辣白肉、苏州的虾子白肉，都是这样炼成的。

李庄在中国抗战史中具有非凡的意义，1939年，地处大后方的偏远小镇李庄接纳了一批知名度很高的高等学府、研究机构，为中国抗战胜利保存了一批“读书种子”。

李庄白肉是“李庄三白”——白肉、白酒、白糕——之首，现在已经为李庄的名片。在咀嚼李庄白肉时，我不由得想起那个遥远的年代，梁思成和林徽因也一定吃过李庄白肉吧！再一想又不大可能，兵荒马乱，人都没得吃，哪有余沥喂猪呢，再说那帮知识分子和“读书种子”，日子过得那个惨淡啊，读读傅斯年或林徽因的传记就知道了。📖



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

**江湖上的真功夫，都是蕴含在平平淡淡的一招一式中的。**